



Champagne

Frankreich



Rosé Brut Champagne AOC

Weingut

Manchmal muss es eben Champagner sein! Und wenn schon, dann aber einen richtig guten. Die meisten Sterneköche in Deutschland denken genauso und schenken deshalb am liebsten Champagne Billecart-Salmon als edlen Aperitif aus. Dieses Traditionshaus gilt in der Tat als Favorit der Spitzenköche, was einerseits an der superben Qualität liegt, andererseits aber auch an der hochfeinen Eleganz dieses Champagners, der nicht zu schnell sättigt, sondern eher anregt und nach mehr verlangt. Billecart-Salmon gehört eher zu den kleineren, aber sehr exklusiven Champagnerhäusern. Grundlage der erstklassigen Produkte sind beste Cru-Lagen, eine perfekte Vinifizierung und ausreichend Zeit im Keller zur langsamen Reifung. Der Stil des Hauses ist hochfein, elegant, beschwingt, man verzichtet bewußt auf zuviel Kraft zugunsten der Eleganz.

Expertise

Alkohol in % Vol.:	12
Restzucker in g/l:	12
Gesamtsäure in g/l:	7.3
Geschmacksrichtung:	Brut
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Pinot Noir, Pinot Menier, Chardonnay

Sensorik

phantastische Lachs-Farbe, fruchtiges Bukett nach reifen Orangen, gehaltvoll, grandios

Passt gut zu

geräuchertem Lachs, Aperitif

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

6 Jahre

Tipp

Roséweine gelten gemeinhin als nicht Fisch nicht Fleisch und werden nur dann getrunken, wenn einem nichts besseres einfällt. Bei Champagner ist dies ganz falsch. Einige der besten und kultigsten Champagner der Welt sind Rosé, z.B. der hier von Billecart-Salmon.



VINOPOLIS

...besser Wein kaufen.